



Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

(Bitte bei Vertragsregistrierung 2fach beifügen)

Ausbildungsbetrieb: _____

Verantwortlicher Ausbilder: _____

Auszubildender: _____

Ausbildungsberuf: **Fachkraft für Fruchtsafttechnik**
(Ausbildungsordnung vom 25. Juni 1984)

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Auszubildender: _____
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter
des Auszubildenden: _____
Unterschrift

Datum

Firmenstempel, Unterschrift

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften aus Gesetzen und Verordnungen nennen b) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallsicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen c) Vorschriften über den Umgang mit Druckbehältern erläutern d) Gefahren im Umgang mit ätzenden und leicht entzündbaren Stoffen beschreiben e) unfallverursachendes Verhalten sowie betriebstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben f) Schutzmaßnahmen an elektrischen Einrichtungen, insbesondere in Feuchträumen, erläutern g) Schutzvorrichtungen technischer Einrichtungen verwenden h) Brandschutzeinrichtungen bedienen i) Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten k) Notwendigkeit der Arbeitshygiene erläutern l) Ursachen von Umweltbelastungen, insbesondere durch Lärm, Nässe, Kälte und Dämpfe, beschreiben und Möglichkeiten ihrer Beseitigung nennen m) Abwässer und Abfälle unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen n) im Ausbildungsbetrieb anfallendes Altmaterial sammeln und die Notwendigkeit seiner Wiederverwendung erläutern o) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten nennen und Möglichkeiten rationeller Energieverwendung im beruflichen Einwirkungs- und Beobachtungsbereich anführen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
2	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Begriffsbestimmung der genormten Fruchtgetränke wiedergeben b) Fruchtsaft- und Fruchtnektar-Verordnung sowie die Leitsätze für Fruchtsäfte erläutern c) Leitsätze für Gemüsesaft und -trunk aufzeigen d) Qualitätsvorschriften für süße, alkoholfreie Erfrischungsgetränke erläutern 						

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		e) Qualitätsvorschriften für Fruchtwine erläutern f) Trinkwasser-Verordnung wiedergeben g) wesentliche Vorschriften aus der Kennzeichnungs-Verordnung, der Diät-Verordnung, Zusatzstoffzulassungs- und -verkehrs-Verordnung sowie Fertigpackungs-Verordnung erläutern h) Grundzüge der für den Betrieb einer Gaststätte notwendigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften aufzeigen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
3	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Nr. 3)	a) Reinigungs- und Desinfektionsmittel auswählen b) Konzentration der Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Vorgabe einstellen c) Reinigungsgeräte handhaben d) Reinigungsanlagen bedienen e) Produktions-, Lager- und Transportgefäße reinigen und desinfizieren f) Produktionsmittel, insbesondere Leitungen, Schläuche, Pumpen und Maschinen, reinigen und desinfizieren g) Arbeitsplatz reinigen						
4	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 4)	a) Art, Rechtsform, organisatorischen Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) die für den Ausbildungsbetrieb wichtigen Behörden, Wirtschaftsorganisationen und Berufsverbände nennen c) Aufgaben der Produktionsabteilungen, insbesondere der Kellerei, Aufbereitungs- und Abfüllungsbereiche, beschreiben d) Produktionsabläufe und ihre betrieblichen Zusammenhänge erläutern e) im Ausbildungsbetrieb hergestellte Produkte beschreiben f) Durchführung einer Inventur beschreiben g) übliche Wege der Materialbeschaffung nennen h) Betriebsordnung erläutern i) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere zur Berufsausbildung und den Tarifvertrag, erläutern k) Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung aufzeigen l) Sozialversicherungsträger nennen	X					
				X				
					X			
						X		
							X	
						X		
								X
			X					
				X				
			X					
			X					

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		m) Bedeutung und Leistung der Kranken-, Unfall-, Arbeitslosen- und Rentenversicherung für den Arbeitnehmer erläutern		X				
5	Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark (§ 3 Nr. 5)	a) Qualitätsmerkmale typischer Anbaugebiete und Sorten nennen b) Bedeutung der Inhaltsstoffe für die Verarbeitung erläutern c) Rohware auf Verderb, Qualität und Verwendbarkeit prüfen d) Gewicht und Volumen der Rohware feststellen e) Annahmebelege erstellen und Lieferscheine prüfen f) sorten- und qualitätsbedingte Lagerfähigkeit der Rohware bestimmen g) Fördergeräte, Obstreinigungsanlagen, Entrappings- und Entsteinungsmaschinen, Obstmühlen, Dampferzeuger, Obstdämpfer, Passier- und Homogenisiermaschinen, Obstpressen und Separatoren bedienen und warten h) mit Werkzeugen und -stoffen für Wartungsarbeiten umgehen i) frische Rohware verlesen und reinigen sowie tiefgefrorene Rohware auftauen k) Rohware sortenbedingt entrappen, entsteinen, zerkleinern, dämpfen, passieren und enzymatisch behandeln l) Frucht- und Gemüsemark gewinnen m) Maische zur Safterstellung pressen n) Säfte vorklären, separieren, schönen und filtrieren o) fruchtfleischhaltige Säfte homogenisieren p) Trester verwerten	X		X			
				X				
					X			
						X		
				X				
			X					X
					X			
				X				
					X			
								X
6	Haltbarmachen, Lagern und Überwachen von Saft und Mark (§ 3 Nr. 6)	a) Lagergefäße, Befüllungssysteme und Pasteurisationseinrichtungen prüfen, reinigen und entkeimen b) Aroma aus Saft und Mark gewinnen c) Konzentrat und Halbkonzentrat aus Saft und Mark herstellen d) Saft, Mark und Halbkonzentrat durch Hochkurzzeiterhitzung und Warmentkeimung haltbarmachen e) Lagergefäße steril füllen und verschließen f) keimfreie Lagerung überwachen g) Tanklagerbuch führen				X		
							X	
								X
								X
						X		
						X		
						X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
7	Auswählen, Prüfen und Verarbeiten der Halbware (§ 3 Nr. 7)	a) Halbware, insbesondere die zugekaufte, auf ihre ordnungsgemäße Herstellung, auf Ver- derb, Qualität und Verwendbarkeit prüfen b) Rezepturen zur Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtnektaren und Fruchtsaftgetränken unter Beachtung der qualitativen und kalkulatori- schen Gesichtspunkte erstellen c) Halbware und Zutaten nach Rezeptur zusam- menzustellen d) Anteil des entmineralisierten Wassers zur Auf- bereitung von Konzentraten berechnen und das Mischungsverhältnis einstellen e) Filtersysteme und Rührwerkbehälter bedienen und warten f) Fertigware durch Mischen, Fermentieren, Schönen und Filtrieren herstellen g) fruchtfleischhaltige und naturtrübe Produkte homogenisieren, stabilisieren und entlüften h) mit Oechsle-Waage, Refraktometer und pH- Meter umgehen und kellertechnische Schnell- testmethoden anwenden i) Fertigware auf Einhalten der gesetzlichen Vor- schriften prüfen k) Analysenwerte und Produktionsdaten protokollieren		X		X		X
8	Aufbereiten von Trink- wasser und Herstellen von entmineralisiertem Wasser (§ 3 Nr. 8)	a) Mindestanforderungen an die Trinkwasser- qualität erläutern b) Trinkwasser nach Aussehen, Geruch und Geschmack prüfen c) Wasserhärten und pH-Wert bestimmen d) einfache Wasseranalyse auswerten e) Wasseraufbereitungsanlagen bedienen und warten f) Wasserentmineralisierungsanlagen unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Säften aus Konzentrat bedienen und warten		X		X		X
9	Herstellen von Fruchtwein und Fruchtschaumwein (§ 3 Nr. 9)	a) Begriffsbestimmungen der verschiedenen Fruchtweine und Fruchtschaumweine wieder- geben b) Roh- und Halbware auswählen und prüfen c) Rezepturen zur Herstellung von Fruchtweinen und Fruchtschaumweinen unter Beachtung der qualitativen und kalkulatorischen Gesichtspunkte erstellen				X	X	X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		d) Gärung einleiten und überwachen e) Fruchtwein abstechen und klären f) Fertigware prüfen und Analysenwerte sowie Produktionsdaten aufzeichnen					X	X
10	Abfüllen, Ausstatten, Lagern, Versandfertig-machen und Transportieren der Fertigware (§ 3 Nr. 10)	a) Verpackungs-, Füll-, Verschließ- und Trans-portsysteme erläutern b) Leergut, Ausstattungsmittel, Flaschenver-schlüsse und Verpackungsmaterial bereit-stellen c) Auspack-, Wasch-, Flaschenfüll-, Verschließ-, Etikettier- und Einpackmaschinen, Palettierer und Transportbahnen sowie Kontrolleinrich-tungen betriebsbereit machen und bedienen d) Abfüllung der Fertigware unter Berücksichti-gung von Temperatur, Füllmenge, Abfüllgut und Ausstattung überwachen e) Kontrollproben ziehen und prüfen f) Produktionsmenge feststellen und aufzeichnen g) Fertigware ein-, zwischen- und auslagern h) Fertigware versandfertig machen, kommissio-nieren und transportieren				X	X	X